|  |
| --- |
|  |
| **ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР** |
| [ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ](http://www.borodinsky.com/index.html) Технические условия ГОСТ 5309-50 |
|  |
| Настоящий стандарт распространяется на бородинский хлеб, приготовленный заварным способом из смеси муки ржаной обойной в количестве 80%, пшеничной II сорта в количестве 15%, красного ржаного солода в количестве 5% с добавлением соли, сахара, патоки и кориандра, тмина или аниса на закваске с добавлением или без добавления дрожжей. |
| |  |  | | --- | --- | | ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ |  | | 1. Сырье, применяемое для приготовления бородинского хлеба, должно соответствовать требованиям действующих стандартов.  2. Бородинский хлеб подразделяется на:  а). подовый - штучный;  б). формовой - штучный и весовой.  3. Масса хлеба устанавливается:  а). подового и формового штучного - 0,5 и 1,0 кг;  б). формового весового - от 1,2 до 2 кг |  | | **Примечание.** *Отклонение от установленной массы допускается не более +- 2,5% для вполне остывшего штучного хлеба и устанавливается по средней массе, полученной взвешиванием не менее 10 шт. изделий. Масса партии должна быть не менее номинальной.*  *Партией считается любое количество штук хлеба, отпускаемого одновременно потребителю по одной накладной.*  *Отклонение в массе отдельной, вполне остывшей штуки хлеба допускается не более +-3%.* |  | | 4. По органолептическим показателям бородинский хлеб должен соответствовать следующим требованиям: |  | | |  |  | | --- | --- | | Наименование показателя | Требования | | А. Внешний вид: |  | | а). поверхность | Гладкая, без крупных трещин и надрывов, посыпанная кориандром, тмином или анисом. | | б). окраска | Равномерная темно-коричневая с глянцем. Не допускаются подгорелость, отсутствие глянца и загрязнение корок. | | в). корка | Толщина корки не более 4 мм. Не допускается отслоенность корки от мякиша. | | г). форма | Правильная, не грибообразная, не клинообразная. | | Б. Состояние мякиша |  | | а).пропеченность | Хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь. | | б). промес | Без комочков и следов непромеса. | | в). пористость | Равномерно пористый, без пустот и признаков закала. | | г). эластичность | Достаточно эластичный. При легком надавливании пальцами мякиш должен принимать первоночальную форму. | | д). свежесть | Свежий, не черствый и не крошковатый. | | В. Вкус | Сладковатый, свойственный данному сорту, без признаков горечи, постороннего привкуса и хруста от минеральной примеси. | | Г. Запах | Ароматный, свойственный данному сорту, без затхлости и посторонних запахов. | |  | | 5. По физико-механическим показателям хлеб должен соответствовать следующим требованиям: |  | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Наименование показателя | 0,5 кг | 1,0 кг | весовой | | а). Влажность мякиша в %, не более | 46 | 47 | 48 | | б). Кислотность в градусах, не более | 10 | 10 | 10 | | в). Пористость в %, не менее | 48 | 48 | 48 | |  | | 6. В хлебе не допускается наличие:  а). признаков болезней;  б). хруста от минеральных примесей;  в). посторонних включений. |  | |  |  | |